



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MERCİMEKLİ GÜL BÖREK

3 adet yufka
1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet kuru soğan
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta (sarısı üzerine)

İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine haşlanmış bezelye, salça ve tuz eklenir. 5 dakika sonra ateşten alınır, soğutulur. Yumurtanın akı eklenir. Her yufka artı şeklinde kesilerek 12 adet üçgen parça çıkarılır. İç malzeme yufkaların geniş kenarlarına konur. Sonra rulo yapılır. En son kendi etrafında döndürülür. Börekler yağlanmış tepsiye sıralanır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.